



FETAKÄSE-FRITTERS



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Cremige Konsistenz



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1184 G

200 g

540 g Fetakäse

180 g Ei(er)

240 g Paniermehl, gemahlen

Knoblauchpaste, nach Geschmack

Schnittlauch, fein geschnitten

Basilikum, fein gehackt

Oregano, fein gehackt

Thymian, fein gehackt

Salz, nach Geschmack

Pfeffer, nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Feta in eine Küchenmaschine geben und cremig rühren. QimiQ Saucenbasis, Eier und Brösel dazumischen.
2. Knoblauchpaste, Kräuter und Gewürze dazumischen und abschmecken.
3. Masse portionieren und in heissem Öl bei 180 °C goldbraun herausbacken.
4. Als Snack mit Dipsauce oder als Beilage zu Salat servieren.